



MENÚ

FRUIT DE MER / SEA FOOD

Ostión japonés, Mignonette, Limón real

Japanese, Oyster, Mignonette, Lemon.

(6 pzas.) \$ 300

Ostión San Blas, A las brasas con mantequilla y Hierbas.

Grilled San Blas Oyster, Butter and Herbs.

(6 pzas.) \$ 220

Nuestros productos son frescos, todos bajo disponibilidad.

Our products are fresh there for subject to availability

ENTRADAS / APPETIZERS

Ensalada Waldorf, Manzana verde, Impregnada en suero de

Queso azul, nabo y apio laminado, Nuez tostada, Puré de uva pasa. \$ 180

Waldorf Salad, Green Apple, Soaked in Blue Cheese Whey, Turnip

Roasted Walnut, Raisin Puree.

Ensalada de Jitomates, Durazno, Queso burrata y Albahaca. \$ 280

Tomato Salad, Peach, Burrata Cheese and Basil.

Tartar de res, Con papas fritas, Alioli de mostaza, Alcaparras. \$ 250

Steak tartare, Crispy Potatoes, Mustard Alioli, Capers.

Pulpo al grill (130 g) con Puré de garbanzo, Garbanzo frito. \$ 400

Grilled Octopus, Chickpea Puree, Fried Chickpea.

Zanahorias, rostizadas con especias bbq, Aderezo de buttermilk y Almendras. \$ 185

BBQ Carrots, Dressing Buttermilk and Toasted Almond.

Esparragos blancos, 250gr. Queso parmesano, Bernessa. \$ 320

White Asparagus 250 gr. Parmesan Cheese, Bernaise Sauce.

FUERTES / MAIN DISHES

Fettuchini, Con Trufa negra, Queso parmesano. \$ 400

Fettuccine with Black Truffle, Parmesan cheese.

Huachinango, Esparragos, Calabaza, Holandesa, Mouseline de pescado. \$ 320

Red Snapper, Asparagus, Zucchini, Hollandaise Sauce, Fish Mousseline.

"El consumo de productos marítimos y/o crudos es bajo responsabilidad del cliente" "The consumption of seafood and/or raw products is under responsibility of the customer" Todos los vegetales dependen de la temporada / All vegetables depend on seasonal availability / Todos nuestros precios incluyen IVA / Taxes are included



FUERTES / MAIN DISHES

Rib eye strip (350g), Cebolla caramelizada. \$ 650

Rib eye Strip, Caramelized Onion.

Hamburguesa de res, Pan brioche, Cebolla caramelizada, Papas francesa. \$330

Beef Burger, Caramelized Onion, Beef juz, French Fries.

Steak au Poivre (280 gr) Filete de res, Salsa de pimienta, Papas a la francesa. \$ 520

Steak au Poivre, Beef Fillet, Pepper Sauce, French Fries.

Orichiette Negro, Estofado de pulpo, Cebolla encurtida. \$360

*Black Orecchiette Pasta, Octopus And Tomato Stew,
Capers and Pickled Red Onions.*

Short rib Bourguignon, Puré de papá, Zanahoria y Tocino asado. \$550

Bourguignon of Beef Short Rib, Potato Pure, Roasted Carrots, Lardons and juz.

Sandwich de pastrami, Pastrami hecho en casa, Mostaza dijon, Pepinillo encurtido. \$228

Queso cheddar

Pastrami Sandwich, Home made Pastrami, Dijon mustard, Pickled Gherkins, Cheddar Cheeses.

Porchetta, Alubias estofadas, Salsa verde Italiana. \$ 450

Porchetta, White Bean Stew, Italian Green Sauce.

PARA COMPARTIR / TO SHARE

Medio pollo, A la leña, Limón quemado. (700 g) \$ 580

Half chicken roasted in the wood fired oven.

Chuleton de cerdo, (500 g) Salsa bernessa, Persillade, Juz de cerdo. Ensalada. \$750

Pork chop, Béarnaise sauce, Persillade, Pork Juz.

Lechón, Miel de mezquite, Puré de papa, Jus de cerdo. (800 g) \$ 1,200

Suckling pig, mesquite honey, mashed potato, pork juz

Porterhouse (700 g)) Salsa bernessa, Persillade, Juz . Ensalada. \$ 1,800

Porterhouse, Béarnaise sauce, Persillade, Beef Juz, Salada.

T-Bone (1,000 g) Salsa bernessa, Persillade, Juz . Ensalada. \$ 2,000

T bone Béarnaise sauce, Persillade, Beef Juz, Salada

Tomahawk (1,100 gr.) Salsa bernessa, Persillade, Juz. Ensalada. \$ 2,200

Tomahawk, Béarnaise sauce, Persillade, Beef Juz, Salada

Sides

Coles de bruselas | Brussels sprouts \$ 160

Ensalada base | Salad \$ 85

Papas fritas | Fried potatoes \$ 115

Puré de papa | Mashed potato \$ 100

Juz Y Salsas

Juz de res | Beef jus \$ 75

Juz perigod | Perigord jus \$ 110

Juz de pollo | Chicken jus \$ 55

Bernessa | Béarnaise \$ 55



POSTRE / DESSERT

Lemon pie, Puré de piel de limón, Nata montada. \$ 200

Lemon Pie.

Paris Brest, Pasta choux, Crema de avellana. \$ 200

Choux pastry filled with hazelnut cream.

Pavlova de maracuyá, Merenge. \$ 200

Meringue, Passion Fruit.

Postre de Chocolate, Helado de vainilla, Caramelo de trufa. \$ 200

Chocolate Dessert, wiht Vainilla ice cream and Truffle Caramel.

Digestivos /Digestive

Fernet Branca \$180

Carajillo \$200

Oporto Six Grape Reserve \$220

Frangelico \$200

Orugo Martin Codax \$220

St. Germain \$200

Tio Pepe, Palomino Fino \$180

Expresso Martini \$250

Baileys \$180

Sambuca Nero \$180

Grand Marnier \$170

Casa Dragones Añejo \$600

Matusalen 23 \$320

Macallan Rare Cask \$1,800